

«GaultMillau» Life & Style

«GaultMillau» ist Lifestyle: Der «Hotel Tipp». Raffinierte Küchentools. Neue Produkte. Table Top. Einkaufstipps von den Profis.



Die Rolex unter den Taschenmessern

Mit Sknife wurde Michael Bach zum Messer-Lieferant der Starchefs. Jetzt legt er mit einem Hightech-Produkt nach.

19. Dezember 2018

Text: David Schnapp Fotos: Rolf Neeser

Die Messer der Stars. Wenn Michael Bach sein neuestes Produkt aus der Hosentasche nimmt und einem hinstreckt, sieht man einen zufriedenen und fein lächelnden Unternehmer vor sich. Der 53-jährige Ingenieur ist seit 15 Jahren im Messer-Geschäft, verkauft scharfe japanische oder deutsche Schneidinstrumente an viele Profi- und Privatköche in der Schweiz. Mit Sknife hat er vor vier Jahren die Messerschmiedekunst auf ein neues Level gehoben: Die ästhetischen, hochwertigen Steakmesser liegen mittlerweile auf vielen Restauranttischen, wenn der Hauptgang serviert wird: bei Starchefs wie Heiko Nieder, Franck Giovannini und selbst im «Alinea» von US-Superstar Grant Achatz.



Leidenschaftlicher Ingenieur: Michael Bach mit seinem Steakmesser to go.

High Tech aus der Schweiz. Jetzt hat Bach aber gewissermassen die Rolex unter den Steakmessern aufgelegt: Das Sknife Steakmesser to go ist ein High-Tech-Produkt, Made in Switzerland. Aus Chirurgenstahl, Keramik und Uhrenmacher-Technologie hat Bach das Taschenmesser neu erfunden. Ausgehend von den bekannten französischen Laguiole-Messern wollte der Ingenieur ein Produkt schaffen, das edel und schlicht aussieht, das sich leichtgängig öffnen lässt, das nicht rostet und gleichzeitig Emotionen weckt. Eigenschaften, welche die bestehenden Produkte auf dem Markt nicht erfüllen.

Geheimer Mechanismus. «Von der Idee, über die erste Skizze bis zum fertigen Produkt hat es rund ein Jahr gedauert», erzählt Bach. Und der Vergleich mit der Rolex klingt nicht nur gut, sondern stimmt auch. Das Messer besteht aus Chirurgen- und Uhrenstahl, wie er beim weltberühmten Uhrenproduzenten eingesetzt wird. Das Herzstück des Messers ist allerdings ein Gleitmechanismus, der dafür sorgt, dass sich das Messer – nach einem leichten Druck auf das hintere Ende der Klinge – widerstandslos öffnen lässt. «Es ist wie die Türe eines hochwertigen Autos, die lautlos und satt schliesst», sagt Bach und ergänzt: «An der Art wie das Messer aufgeht, haben wir bis zum Exzess gearbeitet. Allerdings haben wir die Komplexität und die notwendige Präzision etwas unterschätzt.»



Zutaten für ein Schweizer High-End-Messer: die Einzelteile des Sknife to go.



Made in Switzerland: die Holzformen für die Messer-Griffe in der Manufaktur in Biel.



Der letzte Feinschliff: Holzgriffe und Klingen werden einzeln von Hand in Form gebracht.



Messerschmied bei der Arbeit: in der Sknife-Werkstatt.



Hart und scharf: Die Klingen aus Chirurgenstahl schneiden hervorragend.

1/1000 Millimeter genau. Tatsächlich geht es um Präzision im Bereich von einem Tausendstel Millimeter, mit der zwei Keramikscheiben aufeinander laufen, ohne dass sie sich je abnützen, verschieben oder durch Wasser und Salz beeinträchtigt würden. Das Prinzip dieses Gleitlagers ist ein gut gehütetes Geheimnis von Michael Bach, verraten will er nur so viel: «Es ist vergleichbar mit einem Uhrwerk, für das man früher Rubine verwendet hat und seit einiger Zeit ebenfalls mit High-Tech-Keramik arbeitet. In derselben Qualität übrigens, die auch im Medizinaltechnikbereich – etwa für künstliche Hüftgelenke – eingesetzt wird. Der Ingenieur mit Spezialgebiet Werkstoffe weiss wovon er spricht. Er war lange in leitender Position in der Uhrenindustrie tätig, unter anderem bei Rado: Die Marke hat damals mit Keramikzeitmessern Furore gemacht.

Neues Niveau. Das Resultat von Bachs Arbeit ist heute eben ein Klapp-Steakmesser, das der Connaisseur immer bei sich trägt und hervornimmt, wenn ihm zum Essen kein gut geschliffenes Schneidewerkzeug hingelegt wird. Diese aus Frankreich bekannte Tradition will Michael Bach nun auf ein neues Niveau heben. Selbst für das Holz – es werden nur Schweizer Esche oder Walnuss verwendet – wurde zusammen mit der Holzfachschule Biel ein spezielles Verfahren entwickelt: Dabei wird das Naturprodukt unter Vakuum und Druck mit Acryl vollständig infiltriert, so dass es gastronomietauglich wird und sich nicht mehr verziehen kann.

Zwei Monate Wartefrist. Das Sknife-Taschenmesser ist ein Schmuckstück für Sammler und Liebhaber. Und die Nachfrage ist so gross, dass derzeit zwei Monate Lieferfrist eingeplant werden müssen. Trotzdem gibt es überraschend viele Leute, die bereit sind, 595 Franken für ein High-Tech-Messer aus normalem Chirurgenstahl oder gar 999 Franken für die Variante aus 600-lagigem Damaststahl zu bezahlen, wie Michael Bach weiss: «Ein Kunde wollte unbedingt ein Messer aus der ersten Serie. Als ich ihm dann die Nummer neun überreicht habe, hatte er Tränen in den Augen vor Freude. Mehr kann mal als Unternehmer eigentlich gar nicht wollen», sagt Bach zum Schluss und hat wieder dieses zufriedene feine Lächeln im Gesicht.